

# Ostsmörgås

Toplam 10 dk

Hazırlık - Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açlık bar 6/10

Ostsmörgås, kızarmış ekmeği peynirle buluşturarak sade, tuzlu ve sıcak bir İskandinav kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Ekmek dilimi
- 80 gr Peynir
- 10 gr Tereyağ

## Yapılışı

- Ostsmörgås yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcak bir tavaya yerleştirilmesini sağlayın.
- Ostsmörgås için tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın. Tereyağı tavaya ekleyin.
- Ekmeğe tereyağ sürün, Ostsmörgås için hazırlayın.
- Peyniri üzerine yerleştirin, Ostsmörgås için hazırlayın.
- Tostlayın ve servis edin, Ostsmörgås için hazırlayın.
- Ostsmörgås yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buhar bükme dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği çok kurutmamak için yumuşak bırakın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına salatalık dilimleri ve turp koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt